

Gest'Alpe INFO

Coédition: Prométerre et Service de l'agriculture; SVEA partenaire

Edito

ALPFUTUR, UN PROJET DE RECHERCHE AMBITIEUX SUR L'AVENIR DES ALPAGES

Quel est l'avenir des estivages Suisses dans les 10 à 40 ans à venir? Les résultats du projet de recherche AlpFUTUR vont nous aider à répondre à cette question qui est importante, car l'avenir des estivages concerne non seulement 500'000 ha de pâturages de montagne (un tiers de la surface agricole du pays), mais également 140'000 vaches, d'autres animaux et 20'000 alpagistes qui passent chaque année l'été en montagne. Par ailleurs, la société s'intéresse aussi à l'avenir des alpages. En raison, d'une part, des importants moyens financiers investis en faveur des régions d'alpages (fonds publics, privés ou demi privés). D'autre part, la société suisse s'identifie fortement avec la tradition alpestre et en tire même une part de son identité.

La Vallée de Joux est l'une des six régions sur lesquelles AlpFUTUR concentre ses recherches. Nous avons rapidement réa-

lisé qu'il s'agissait d'un bon choix. Les estivages de la Vallée diffèrent considérablement des estivages des Alpes. La Vallée de Joux complète donc notre vue d'ensemble de l'estivage en Suisse. Par le biais de 18 projets de recherche, nous avons commencé à analyser la rentabilité des estivages, à examiner les effets des politiques publiques, à nous intéresser à de nouveaux produits et services des estivages, à développer des instruments pour mesurer la qualité de la nature et des paysages, à interviewer alpagistes, paysans et touristes, à comparer les approches des cantons par rapport aux fusions d'alpages, à inventorier la valeur culturelle des chalets d'alpage.

Ces résultats sont les pièces d'un puzzle que nous assemblons afin de soutenir les alpagistes, les administrations et les politiciens dans leurs décisions concernant l'avenir des estivages en Suisse.

www.AlpFUTUR.ch



*Felix Herzog,
Irmi Seidl et
Stefan Lauber* ❖

Actu

SWISS'EXPO: AGRICULTURE ET CONCOURS INTERNATIONAL BOVIN

Pour les professionnels de l'élevage, Swiss'expo fait partie des concours internationaux bovins incontournables. Du 13 au 16 janvier prochain, éleveurs

en compétition ou observateurs avertis, venus de toute l'Europe, se donnent rendez-vous à Beaulieu Lausanne.

1000 vaches, des races Braunvieh, Simmental, Montbéliarde, Swiss Fleckvieh, Jersey, Brown Swiss, Red Holstein et Holstein concourent pour les titres de



Pendant 4 jours, le centre d'expositions de Beaulieu Lausanne devient la plus grande ferme de Suisse.

championne. L'ensemble des partenaires de l'élevage exposeront leurs produits et services: génétique animale, fourniture d'étable et de traite, alimentation et fourrage, transport et manutention, outillage, semence et récolte, services et associations. La vente aux enchères Eurotop, le vendredi soir, constitue toujours un moment exceptionnel et excitant, des vaches et génisses seront présentées aux acheteurs, qui miseront discrètement par un signe de la main.

Le village des terroirs proposera chaque jour des produits bios ou artisanaux, tandis que l'Association des Paysannes Vaudoises recevra les visiteurs dans son restaurant aux saveurs de la région. Di-

manche, grand public et professionnels se retrouveront autour de la table pour partager un brunch. A cette occasion, un programme d'animations sera consacré aux enfants.

Beaulieu Exploitation SA, Bergières 1000, 1004 Lausanne, tél. 021 643 21 11

Horaires:

• Jeudi à samedi: 8:30 à 22:00

• Dimanche: 8:30 à 17:00

Tarifs:

• Adultes CHF 12.-

• Enfants jusqu'à 12 ans: gratuit

• Enfants dès 12 ans: CHF 6.-

• Famille 2 adultes et 2 enfants: CHF 30.-

• **Plus d'info:** www.swiss-expo.com

Politique

DROIT FONCIER RURAL: DROIT DE PRÉEMPTION DES COMMUNES SUR LES VENTES D'ALPAGES

Avec l'entrée en vigueur le 1er mai 2010 des modifications de la loi vaudoise d'application de la loi fédérale sur le droit foncier rural, les communes disposent désormais d'un droit de préemption en cas de vente de biens-fonds comprenant un alpage ou un pâturage d'estivage sis sur leur territoire.

Ce nouveau droit accordé aux com-

munes s'exerce formellement aux conditions convenues par les vendeurs et acquéreurs d'un alpage, dans les limites du droit foncier rural (prix non surfait, interdiction de morcellement, priorité aux droits de préemption familiaux). Il ne peut toutefois pas s'exercer en cas de vente à un exploitant à titre personnel, dont la priorité pour acquérir est garantie par la loi fédérale sur le droit foncier rural.

Cette nouveauté concerne avant tout les communes de montagne, souvent déjà propriétaires d'importantes surfaces alpêtres. Elle doit permettre d'assurer la

disponibilité suffisante d'alpages affermés aux agriculteurs locaux ou exploitant à proximité, en complément des domaines de base. Par ailleurs, le droit de préemption communal peut contribuer, par la maîtrise foncière accrue du territoire, à une gestion plus harmonieuse des vastes espaces sis en région d'estivage et

dont l'utilisation multifonctionnelle revêt le plus souvent un caractère d'intérêt général pour les habitants et résidents (économie sylvo-pastorale, tourisme, nature, sports, détente, production d'énergie renouvelable, etc.).

Service de l'agriculture ❖

Formation

5^E JOURNÉE DES ALPAGES DU JURA VAUDOIS AUX FRUITIÈRES DE NYON, LE 21 AOÛT 2010

La garde du bétail sur les alpages, c'est allier productivité et biodiversité, tel était le thème de cette cinquième journée des alpages du Jura vaudois. Une dizaine de stands d'information et quelques démonstrations ont permis aux visiteurs de se renseigner sur la biodiversité présente et entretenue dans nos zones d'estivage.

Des conditions météorologiques fantastiques ont incité quelque 600 personnes à faire le déplacement jusqu'au chalet des Fruitières de Nyon; estivage avec fabrication de fromage, tenu par François Briggen de La Rippe et Etienne Maury de Coinsins. Les visiteurs ont porté de l'intérêt pour les informations et activités présentées, car elles étaient de qualité; la

vue exceptionnelle et le cadre idyllique de cet alpage accentuaient le plaisir.

Année de la biodiversité oblige, le thème a été choisi pour montrer que nos pâturages d'estivage en sont un modèle. Le comité d'organisation (ProConseil et SVEA) a souligné durant la partie officielle que cette biodiversité réelle n'est pas née du hasard; elle est le fruit du labeur de plusieurs générations d'amodiataires et forestiers qui ont peu à peu modulé le paysage typique des pâturages boisés. Un travail fantastique qui mérite d'être poursuivi pour autant que les exploitants y trouvent une marge bénéficiaire. Un soutien à cette prestation générale doit perdurer.

Sous les cantines et tentes montées pour la journée, différentes organisations ont pu présenter leurs activités en relation avec le thème de la journée, soit:

- Agroscope Changins et la recherche sur les pâturages

Les explications sur la gestion et la flore des pâturages en fonction des sols ont été suivies avec intérêt.



- Le nouveau parc naturel régional du Jura vaudois et son projet
- Le Service de l'agriculture et les nouveautés législatives
- Le Service des Améliorations foncières et les réalisations soutenues
- Des stands de la faune (mammifères, abeilles, etc ...)
- Pro Natura et ses activités par rapport au patrimoine
- L'Ecole à la ferme.



Lors de la démonstration sur le comportement du bétail.

Les différentes démonstrations préparées par des spécialistes ont eu du succès: la fabrication du Gruyère d'alpage AOC, le parcours botanique, les explications sur l'entretien des pâturages boisés, les besoins d'une vache ou encore la démonstration sur le comportement du bétail sur les alpages. Le genre d'animaux présents sur nos alpages s'est quelque peu modifié ces dernières années; nous côtoyons de plus en plus de troupeaux de vaches allaitantes avec leurs veaux; ces animaux ont des réactions particulières face aux promeneurs et aux chiens. M. Etienne Junod du Service de prévention des accidents agricoles a piloté cette démonstration en préconisant un comportement adéquat à observer pour le visiteur.

Des stands d'artisanat, de produits de l'alpage ou d'autres terroirs, ont permis à chacun de déguster, voire emporter, quelques biens vendus sur place.

Le repas de midi, préparé par le service traiteur des Terroirs vaudois a été fortement apprécié; la fréquentation au souper «raclette» par contre un peu trop faible.

Malgré une présence quelque peu restreinte des agriculteurs-amodiataires (récolte de regains en cours), la discussion entre le monde agricole et la population non-agricole a pu avoir lieu; cette rencontre est devenue une nécessité.

*Guy Reymond,
ProConseil Yverdon ❖*

Technique

QUE FAIRE AVEC LE PETIT-LAIT ?

Le petit lait issu de la fabrication en alpage peut poser des problèmes d'élimination. Il est souvent impossible de le transporter en bas tous les jours. Un litre de lactosérum affouragé à des porcs produira toujours 950 ml de lisier. Impossible non plus de le stocker dans la fosse, à cause de son acidité qui ronge les parois; sans parler des odeurs. L'épandre sur la prairie? Cela

prend du temps. La solution de facilité consiste souvent à l'évacuer via le petit ruisseau, qui lui ira se déverser dans une plus grande rivière.

Or il faut savoir que 1000 litres de petit lait polluent autant qu'un village de 750 habitants, qui lui sera épuré. Le lactosérum est encore très chargé en matière organique, qui consomme rapidement tout l'oxygène du cours d'eau et asphyxie ainsi la faune, y compris les poissons. Pour une fabrication qui se veut artisanale et symbole d'une qualité as-

sociée à de l'authenticité et proche de la nature, ça fait quand même désordre. Sans compter que le fromager peut être dénoncé au Préfet, qui pourra donner une amende, voire au Juge, si la pollution est jugée grave.

Depuis 6 ans maintenant, plusieurs installations de traitement du lactosérum par fermentation aérobie sur un lit de compost (connu sous la fausse appellation de «compostage du petit lait») fonctionnent efficacement dans le Jura et les Préalpes. Si l'élimination de votre petit lait pose problème, Prométerre (M. J.-F. Dupertuis) et le Service des eaux, sols et

assainissement sont à votre disposition pour vous renseigner. Vous trouverez également l'essentiel sur Internet*.

Un dernier point: si vous construisez une telle installation, il est absolument **IMPERATIF** de l'exploiter en respectant scrupuleusement les règles. Sinon, elle ne marchera jamais correctement.

*<http://www.vd.ch/fr/autorites/departements/dse/eaux-sols-et-assainissement/publications-du-sesa/>

*Service des eaux, sols
et assainissement (SESA) ❖*

Actualités

INVENTAIRE VAUDOIS DES TRADITIONS VIVANTES - RÉCOLTE D'INFORMATIONS

Quel rapport y a-t-il entre les désalpes, la Fête des Vignerons, l'art de construire des murs en pierres sèches, le Comptoir suisse, le métier de tavillonneur, les Brandons de Payerne ou Moudon, le Messenger boiteux ou le Paléo Festival de Nyon? Tous participent à un titre ou un autre aux traditions vivantes vaudoises.

L'information circulant depuis début septembre (cf. 24Heures des 3 et 15 sept.), vous avez peut-être déjà entendu parler de l'Inventaire des Traditions vivantes lancé par l'UNESCO et dans lequel la Suisse s'est engagée récemment. L'UNESCO définit le patrimoine culturel immatériel comme étant «les traditions ou les expressions vivantes héritées de nos ancêtres et transmises à nos

descendants.» Ce patrimoine, qui donne un sentiment d'identité et de continuité à ceux qui le pratiquent, doit être toujours en usage et exister depuis 2 générations au minimum (environ 30 ans).

L'UNESCO propose de répartir ces traditions en 5 catégories: les traditions orales (1), les arts du spectacle (2), les pratiques sociales, rituels et événements festifs (3), les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers (4) et enfin les connaissances et savoir-faire nécessaires à l'artisanat ou à l'industrie (5).

L'été, Fête des Vignerons 1977, Musée de l'Elysée



Bien que piloté au niveau fédéral par l'Office Fédéral de la Culture, cet inventaire est réalisé de façon autonome par les cantons. Pour compléter sa documentation, le Canton de Vaud cherche donc à identifier des savoir-faire, pratiques ou fêtes qui existent depuis au moins 30 ans. Dans le monde agricole et paysager, on peut penser particulièrement à :

- des techniques de culture particulières (traditionnelles, bio...)
- des métiers (muretiers, effeuilleurs, leveurs de sangles à vacherin...)
- des sociétés et leurs fêtes (tirages, lotos, ressats...)

Nous vous remercions chaleureusement de participer à cette collecte, qui a pour but de mieux connaître ce qui fait la culture vaudoise aujourd'hui.

Vous trouverez des informations complémentaires sur les pages internet suivantes:

<http://www.musees-vd.ch/index.php?id=3491>

<http://www.lebendige-traditionen.ch/index.php?action=setLanguage&lang=F>

Merci de nous informer avant le 1er janvier 2011 en remplissant un formulaire de candidature ou d'information que l'on trouve dans les pages internet citées plus haut ou en contactant le:

Service des Affaires culturelles
Département de la Formation, de la Jeunesse et de la Culture
Rue du Grand-Pré 5
1014 Lausanne
info.serac@vd.ch



Alenda

Février 2011: Journée technique d'hiver de la Société Vaudoise d'Économie Alpestre SVEA. Agrilogie de Grange-Verney, Moudon. Le sujet et la date exacte seront publiés dans l'Agri.

7 mars 2011: Groupe de vulg. Pays-d'Enhaut: Séance «Les plantes qui posent problème selon l'art. 16 de l'OCest: les sénéçons et les chardons» au Vintage, Les Granges (Château-d'Oex), 20h30 (salle au 1er)

16 mars 2011: Assemblée générale de la Société Vaudoise d'économie alpestre (SVEA) à Grange-Verney, Moudon.

8 juillet 2011: Assemblée générale de la Société suisse d'économie alpestre, Les Bioux, Vallée de Joux, VD.

3-5 août 2011: Course de la SVEA en Allgäu, Allemagne

D'autres activités et manifestations seront organisées en fonction de vos demandes ou de l'actualité dans le cadre des groupes de vulgarisation.

Pour tout renseignement ou remarque,
adressez-vous à votre conseiller agricole ou au secrétariat Gest'Alpe:

Michael Brühlmann - Av. des Sports 48 - 1400 Yverdon

Tél. 024 423 44 89 - Fax : 024 423 44 90

E-mail: m.bruhlmann@prometerre.ch